

2 Hauben für das AQARIUM

Das Genießerrestaurant in Geinberg bestätigt die kulinarische Leistung

Große Freude in den Geinberg5 Private Spa Villas in Oberösterreich: Im neuen Gault&Millau Guide Österreich 2017 wurde das Restaurant AQARIUM erneut mit zwei Hauben ausgezeichnet und bestätigt somit die Top-Bewertung aus dem Vorjahr.

Küchenchef Peter Reithmayr wurde vor allem für seine kreativen Gerichte, wie beispielsweise „weiße Tomatensuppe“, gelobt. Des Weiteren überzeugte die erstklassige Mischung verschiedener Aromen (z.B. Fisch, Mango, Gurke) sowie die Verwendung alter Getreidesorten als Beilage. Insbesondere vom Lamm zeigten die Tester des renommierten Gourmet-Guides sich begeistert: „Hier stimmte von der Fleischqualität über den Garpunkt, die Saftigkeit bis zur Konsistenz einfach alles.“ Auch das „helle, schöne Ambiente“ des trendigen Restaurants mit Schauküche, das „so gar nicht nach Hotelrestaurant aussieht“ wurde positiv hervorgehoben.

„Die Auszeichnung ist eine schöne Bestätigung für mich und mein Team. Ich freue mich sehr über das Lob, welches zeigt dass wir auf einem guten Weg sind. Danke auch dem Serviceteam rund um Gerhard Steiner, ohne deren Einsatz dieser Erfolg nicht möglich wäre“ so Küchenchef Peter Reithmayr.

Geschäftsführer Manfred Kalcher ergänzt: *„Was uns besonders freut, ist dass wir von immer mehr Innviertlern besucht werden. Die einheimische Bevölkerung soll wissen, dass sie im AQARIUM herzlich willkommen ist“*.

Das Restaurant AQARIUM, das 2016 auch mit 91 Punkten von 100 Punkten des FALSTAFF ausgezeichnet wurde, verwöhnt seine Gäste täglich von 7.30 bis 22 Uhr. Peter Reithmayr, der seit 2012 Küchenchef des AQARIUM ist, überzeugt mit vorzüglicher kreativer Küche – direkt in der Schauküche zubereitet.

Seine Geheimnisse verrät er auch bei Kochkursen, z.B. „Das perfekte Weihnachtsdinner“ am Sonntag, den 27. November 2016.

Ein breites Weinangebot nationaler und internationaler Weine aus dem hauseigenen Weinkeller begleiten die internationalen Gerichte wie auch regionalen Innviertler Speisen.



PRESSEINFORMATION
SEPTEMBER 2016

„Wir sind ein Restaurant für den besonderen Anlass. Gerade für Weihnachtsfeiern im kleinen, feinen Rahmen bis zu 20 Personen, für Taufen oder runde Geburtstage bieten wir mit unserem Wintergarten oder unserem Weinkeller ein Angebot, welches man im Innviertel nur selten findet“ so Kalcher abschließend.

Über das Restaurant AQARIUM

Mit den 2 Hauben von Gault Millau und 3 Gabeln von Falstaff von ist das AQARIUM eine der Top-Adressen für Gourmets in Oberösterreich und das am höchsten bewertete Restaurant im Bezirk Ried.

Infobox

Öffnungszeiten: täglich von 7.30 – 24 Uhr (bis 22 Uhr warme Küche)

Reservierung unter 07723 8500-2585

Weitere Infos unter www.therme-geinberg.at und www.geinberg5.com

Rückfragen gerne an:

SPA Resort Therme Geinberg

Marketing & Presse: Herr Wolfgang Niederhauser

Thermenplatz 1, A-4943 Geinberg

T +43 (0)7723 / 8500-2503, F +43 (0)7723 / 8500-998, www.therme-geinberg.at

M wolfgang.niederhauser@therme-geinberg.at

Über die VAMED Vitality World

Der international tätige Gesundheitskonzern VAMED engagiert sich seit 1995 im Thermen- und Wellnessbereich. Unter der 2006 gegründeten Kompetenzmarke VAMED Vitality World betreibt die VAMED acht der beliebtesten heimischen Thermen- und Gesundheitsresorts, den AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld, das SPA Resort Therme Geinberg, die Therme Laa – Hotel und Spa, die St. Martins Therme & Lodge, die Therme Wien, das GesundheitsZentrum Bad Sauerbrunn, das TAUERN SPA Zell am See-Kaprun, das la pura women´s health resort kamptal und mit dem Aquaworld Resort Budapest eines der größten Thermenresorts Ungarns. Mit mehr

als 3,1 Millionen Gästen jährlich in den Thermen der VAMED Vitality World ist die VAMED Österreichs führender Betreiber von Thermen- und Gesundheitsresorts.

VAMED AG

Die VAMED wurde im Jahr 1982 gegründet und hat sich seither zum weltweit führenden Gesamtanbieter für Krankenhäuser und andere Einrichtungen im Gesundheitswesen entwickelt. In 78 Ländern auf vier Kontinenten hat der Konzern bereits 760 Projekte realisiert. Das Portfolio reicht von der Projektentwicklung sowie der Planung und der schlüsselfertigen Errichtung über Instandhaltung, technische, kaufmännische und infrastrukturelle Dienstleistungen bis hin zur Gesamtbetriebsführung in Gesundheitseinrichtungen. Die VAMED deckt mit ihrem Angebot sämtliche Bereiche der gesundheitlichen Versorgung von Prävention und Wellness über die Akutversorgung bis zur Rehabilitation und Pflege ab. Darüber hinaus ist die VAMED führender privater Anbieter von Rehabilitationsleistungen und mit VAMED Vitality World der größte Betreiber von Thermen- und Gesundheitsresorts in Österreich. Im Jahr 2015 war die VAMED Gruppe weltweit für rund 17.200 Mitarbeiter und ein Geschäftsvolumen von 1,6 Milliarden Euro verantwortlich.

Dieses Projekt wurde im Rahmen des Programms Regionale Wettbewerbsfähigkeit OÖ 2007 - 2013 aus Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung sowie aus Mitteln des Landes OÖ gefördert.



Ein Resort der:

